

Fiche Recette : Muffins Moelleux Myrtille & Citron

Matériel nécessaire

- Moule à muffins en silicone (12 empreintes)
- Plaque de cuisson perforée (pour stabiliser le moule)
- Cul-de-poule ou grand saladier
- Fouet manuel et spatule en silicone
- Balance de cuisine

Ingrédients

- 250g de farine de blé
- 150g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 œufs entiers
- 100g de beurre fondu
- 125ml de lait demi-écrémé
- Zeste d'un citron jaune bio
- 150g de myrtilles fraîches (ou surgelées)

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante).
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs : farine, sucre, levure et sel.
- Dans un second récipient, battez les œufs avec le lait, le beurre fondu et le zeste de citron.
- Incorporez progressivement le mélange liquide aux ingrédients secs sans trop travailler la pâte.
- Ajoutez délicatement les myrtilles à la spatule.
- Répartissez la préparation dans les alvéoles de votre moule en silicone posé sur une plaque de cuisson.
- Enfourez pour 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les muffins soient dorés.

Conseils pour le moule en silicone

- Posez toujours votre moule en silicone sur une plaque de cuisson avant de le remplir pour faciliter le transfert au four.

- Il n'est généralement pas nécessaire de graisser le moule si celui-ci est de bonne qualité.
- Laissez refroidir les muffins 10 minutes dans le moule avant de procéder au démoulage pour éviter qu'ils ne s'effritent.
- Nettoyez le moule à l'eau tiède savonneuse avec une éponge douce pour préserver le revêtement.